Pan Frances de Trigo Integral

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina de pan	1 lb	
trigo integral	1 lb 5 oz	
Leche en polvo	1 3/4 oz	
Sal	3/4 oz	
azúcar morena	1 1/2 oz	
Levadura instantánea	3/4 oz	
Miel	1 1/2 oz	
Agua		3 tazas
Aceite para ensalada	1 3/4 oz	

Directions

1. Combine todos los ingredientes en un tazón de 20 cuarto gl. Mezcle por 5 minutos a velocidad baja, y luego de 4 a 5 minutos adicionales a velocidad media.
2. Cubra la masa y déjela reposar por 30 minutos. Golpee la masa hacia abajo y déjala reposar por otros 30 minutos.
3. Divida la masa en barras.
4. Déjelo reposar por 1 hora y 30 minutos o hasta que

el tamaño de la masa de duplique.
5. Cúbralo con batido de clara de huevo.
6. Hornee a 400°F de 22 a 25 minutos.

Notes

Consejos Adicionales:

Equipo necesario: Una batidora de 20 cuarto gl, un tazón y accesorio de gancho para masa de pan, una espátula de goma